RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

C.A.P. : BOULANGER , CHARCUTIER TRAITEUR, PREPARATEUR EN PRODUITS

Dominante : **CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER** Code spécialité :

Épreuve : **Sciences Appliquées** Durée : **1h00**

Centre d'écrit ..... Session : **2006**

NOM et Prénoms : .....

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

C.A.P. : BOULANGER , CHARCUTIER TRAITEUR, PREPARATEUR EN
Dominante : **PRODUITS CARNES, PATISSIER GLACIER, POISSONNIER**
Épreuve : **Sciences Appliquées**

Session : **2006**	N° de sujet : **06-144**	Folio **1 / 5**

L'usage de la calculatrice est autorisé

I - Sciences Appliquées à l'Alimentation et à l'hygiène
20 points

Sur l'emballage d'un aliment, on trouve les constituants alimentaires suivants :

- calcium
- protides
- vitamines C
- eau
- lipides
- vitamines D
- glucides

1.1 Compléter le tableau suivant :

Constituants alimentaires énergétiques	Rôles dans l'organisme

1.2 Indiquer le rôle du calcium dans l'organisme.

.....

1.3 Citer 2 aliments riches en calcium.

- .....
- .....

1.4 Cocher la réponse correspondante :

- La vitamine C est une vitamine : hydrosoluble ☐ liposoluble ☐

- Les besoins énergétiques d'un homme adulte d'activité physique moyenne sont de :

11 300 kJ ☐
8 400 kJ ☐

1.5 À partir de ce compte-rendu d'analyse microbiologique, relever le microorganisme présent en quantité trop importante.

.....

LABORATOIRE VÉTÉRINAIRE DÉPARTEMENTAL Versailles, le 15 mai 2005

COMPTE RENDU D'ANALYSE

Identification de l'échantillon : Nuggets sauce tomate
Lieu de prélèvement : chaîne chaude
Conditionnement : Bac G.N.
Prélevé le 15 mai 2005 Heures : 10 h 50 Température : + 63°C

Recherche	Résultats	Critères
Micro-organismes aérobies	92 000/g	< 300 000/g
Coliformes totaux	725/g	1 000/g
Coliformes fécaux	05/g	< 10/g
Staphylococcus aureus	1 500/g	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10/g	< 30/g
Salmonella dans 25 g	Absence	Absence

1.6. Citer la famille à laquelle appartient ce micro-organisme :

.....

1.7. Ce micro-organisme peut être à l'origine de T.I.A.C. Indiquer la signification de ce sigle :

T..... **I**..... **A**..... **C**.....

1.8. Citer 2 symptômes d'une T.I.A.C.

- .....
- .....

1.9. Citer 2 autres micro-organismes responsables de T.I.A.C.

- .....
- .....

1.10. Proposer 2 règles d'hygiène concernant le personnel pour prévenir les contaminations alimentaires

- .....
- .....

II – Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels 20 points

Le magasin dans lequel vous travaillez est alimenté en eau par le réseau de distribution de la ville.

2.1. Rédiger une définition simple de l'eau potable :

.....

.....

2.2. Citer 4 critères d'une eau potable :

- .....
- .....
- .....
- .....

Votre employeur décide d'acheter un adoucisseur d'eau comprenant une résine échangeuse d'ions car l'eau est dure.

2.3. Citer les 2 éléments minéraux qui rendent l'eau dure :

- .....
- .....

2.4. Citer 4 inconvénients d'une eau dure :

- .....
- .....
- .....
- .....

2.5. Expliquer le principe de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau en complétant le texte suivant à l'aide des mots encadrés ci-dessous :

sodium, régénérer, calcium, adoucissement, résine, magnésium

L'eau dure chargée en ions..... et en ions..... s'écoule lentement sur la..... . Celle-ci libère en échange des ions..... . C'est la phase..... . Au bout d'un certain temps de fonctionnement, la résine est saturée, il faut la.....

La prévention des T.I.A.C. passe également par l'entretien du laboratoire. Pour cela, deux produits sont à votre disposition : le produit A et le produit B.

SUMAFORT

Détergent
Dégraissant puissant pour toutes surfaces multi-surface

CARACTÉRISTIQUES :
SUMAFORT est un détergent puissant spécialement conçu pour l'élimination des salissures grasses sur tous matériels et surfaces en cuisine professionnelle.
SUMAFORT peut être utilisé manuellement, avec le système de dosage **SUMAJET** ou avec un nettoyeur haute pression.

MODE D'EMPLOI :
- Diluer SUMAFORT dans de l'eau à 40-50°C à une concentration de 1 à 3% selon le degré de salissure.
- Appliquer la solution. Laisser agir 1 à 3 minutes. Rincer à l'eau potable et laisser sécher.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

SUMAFORT

Xi - Irritant

SÉCURITÉ
Contient de l'HYDROXYDE DE SODIUM en solution

R36/38	: Irritant pour les yeux et la peau
S 2	: Conserver hors de la portée des enfants
S 26	: En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
S 28	: Après contact avec la peau, se laver avec de l'eau et du savon puis avec de l'eau et s'essuyer.
S 37	: Porter des gants appropriés.

PRODUIT A

SUMABAC DS

Détergent
désinfectant multi-surface

CARACTÉRISTIQUES :
SUMABAC DS est un détergent désinfectant spécialement conçu pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces lavables en cuisine professionnelle.
Désinfectant BACTÉRICIDE NFT 72-110-N° d'homologation : 8900481

MODE D'EMPLOI :
- Diluer SUMABAC DS dans de l'eau froide ou chaude à une concentration de 1 à 5 % suivant le degré et le type de salissure et la dureté de l'eau.
- Appliquer la solution. Laisser agir quelques minutes. Rincer à l'eau potable. Utiliser une raclette pour faciliter le rinçage des sols.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

3 444355 763222

SUMABAC DS est conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant des denrées alimentaires.

5 kg

EMB 93008

Biodégradabilité supérieure à 90 %

PRODUIT B

2.6. Entourer le produit le plus efficace pour répondre aux exigences de la qualité microbiologique.

PRODUIT A PRODUIT B

Justifier votre réponse :

.....

.....

2.7. Citer 4 paramètres d'efficacité de ce produit :

- .....
- .....
- .....
- .....

2.8. Indiquer le type de salissure sur lequel agit un détergent.

.....

.....

2.9. Indiquer 2 précautions d'emploi que vous prendrez lors de l'utilisation d'un détergent dégraissant :

- .....
- .....